Pohovani pileci file iz rerne

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pileceg filea
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **5 kašika**senfa
- **200 g**prezli
- **200 g**kackavalja
- **1 dl**ulja
- **3 kašike**kukuruznog brašna

Priprema

Pileci file zacinimo suvim zacinom i prenažemo sa obe strane senfom, ostavimo da odstoji pola sata.

Prezle i sitno rendani kackavalj izmešamo, svako parce mesa dobro uvaljamo u mešavinu prezli i kackavalja i utapkamo da se lepo zalepi.

Tepsiju oblozimo pek papirim premažemo uljem i poslemo sa kukuruznim brašnom i reamo meso jedno do druge i svako porce pospemo sa par kapi ulja.

Pecemo na 180C oko 30-35 minuta dok lepo ne porumeni.

Savet

Meso je jako ukusno lako se sprema, nema potrebe da se šnicle okreu posto e i donja strana porumeniti zbog kukuruznog brašna.